

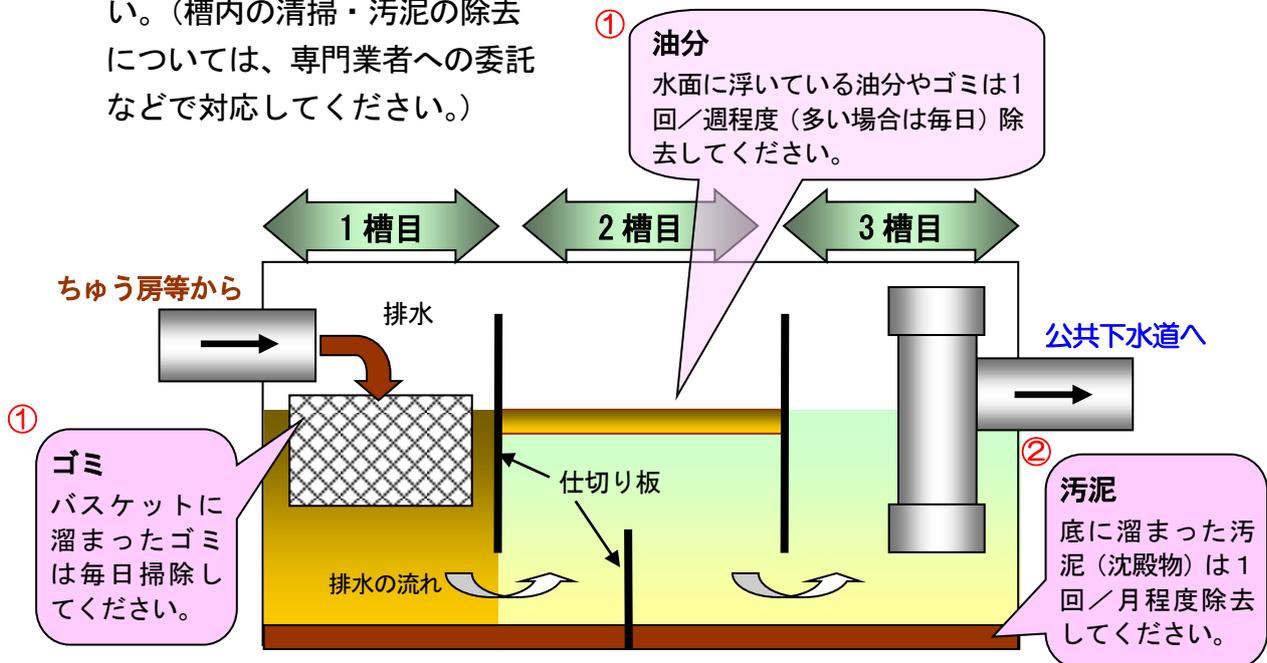
グリーストラップを定期的に清掃し適正に維持管理しましょう！

ちゅう房からの排水は、油分を多く含み汚濁負荷が高いことから、グリーストラップなどの除害施設を設置し適正に処理することが必要です。

グリーストラップは、清掃等の維持管理を適正に行わないと不衛生になるばかりでなく、下水道管の詰まりの原因や終末処理場における水質浄化の機能に悪影響を及ぼす原因にもなりますので、定期的に清掃し適正に維持管理してください。

1 グリーストラップの維持管理について

- ① グリーストラップは、毎日蓋を開けて槽内の状態を確認し、バスケットに溜まったゴミや水面に浮いている油分等を掃除してください。（3槽目に油が溜まっていればすぐに掃除が必要です！）
- ② 月に1回はグリーストラップの底に溜まった汚泥を除去し槽内を清掃してください。（槽内の清掃・汚泥の除去については、専門業者への委託などで対応してください。）



注）適正な維持管理を行うため、グリーストラップの上部には移動が困難な物を置かないでください。

※ グリーストラップは排水中の油脂分の阻集器であり、油脂分を分解、処理するものではありません。排水を仕切り板で仕切られた槽内を通すことにより滞留時間を取り、排水中の油脂分を浮上、分離し阻集するものです。

したがって、仕切り板を外して使用したり、適正な位置に設置せずに使用すると阻集能力が低下しますので適正に使用してください。

また、ばっ気装置（エアレーター）等を槽内に設置し油分を処理する装置がありますが、槽容量が小さい場合などはグリーストラップとしての機能が低下することになりますので、グリーストラップとは別に処理槽を設置するなど十分な検討が必要です。

飲食店のみなさまへ

2 動植物油脂類が下水道施設に及ぼす影響

グリーストラップが適正に維持管理されていないと排水中の動植物油脂類が十分に分離、阻集することができず、下水道管など下水道施設に様々な影響を及ぼすことになります。

- ★ 動植物油脂類が下水道管に付着すると、下水道管を閉塞させることがあります。管閉塞が起こると、下水が道路等に溢れ出すなど衛生上大きな被害が出ます。
⇒このような場合、当該事業者に対して公共下水道管理者（市）が指定する方法で清掃するよう指示することがあります。
- ★ 下水道管に付着した油脂が剥離すると終末処理場やポンプ場の設備を詰まらせ、操作に障害を及ぼすことがあります。また、付着した油脂が腐敗する時に酸素を消費することから下水道管内が酸素欠乏状態となり、維持管理作業員の人命に危険が及びます。
- ★ 終末処理場において下水を処理する活性汚泥の働きが弱くなり、処理機能が低下することがあります。

3 下水道に排除する下水の水質基準

下水道施設を保全し下水を適正に処理するために、下水道法及び大津市下水道条例により、飲食店等から排出される下水について動植物油脂類の排除基準が定められています。

下水道法及び大津市下水道条例に基づく排除基準値
ノルマルヘキサン抽出物質含有量（動植物油脂類含有量） 30 mg/L

この排除基準値を超過する動植物油脂類を含む下水を公共下水道に排除した場合、**除害施設の設置（グリーストラップの増設）等必要な措置を命ずることがあります。**

また、市の職員が公共下水道の施設及び機能を保全するため、事業者が設置する排水設備やグリーストラップなどの除害施設を検査することがあります。この際にグリーストラップ等の除害施設が適正に維持管理されていないなど、下水の排除基準に適合しないと認められるときは、**事業者に対してグリーストラップの清掃等の指導を行うことがあります。**

4 排除基準を遵守するためには・・・

グリーストラップの清掃等を徹底し適正に維持管理していても、ちゅう房からの油脂分が多ければ排除基準に適合しない場合があります。

まずは、調理等での油脂分が下水に流入しないように次のことを徹底しましょう。

- ① 調理で残った油は回収しましょう。
- ② 調理器具や食器等に付着した汚れは布や紙等でできるだけ拭き取りましょう。
- ③ ラーメンのスープ等はできるだけ回収しましょう。回収できない場合でもそのまま流さず、目の細かい布等で漉してから流すか、布や紙等で拭き取るなど工夫しましょう。

お問い合わせ先

大津市企業局 下水道施設課 業務管理グループ

TEL 077-528-2765

E-Mail otsu1901@city.otsu.lg.jp